

Gran Selección

20
09



queso

Carácter y alma de Castilla-La Mancha



Gran Selección

20
09



queso

Carácter y alma de Castilla-La Mancha



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL

C/ Pintor Matías Moreno, 4
45071 Toledo
Tel.: 925 26 67 22

www.jccm.es



Bases del concurso

Bases del concurso de quesos de Calidad Diferenciada "Gran Selección 2009"

Base 1. Objeto del concurso.

El concurso "Gran Selección 2009" premiará la calidad de los mejores quesos de Calidad Diferenciada.

Base 2. Organización.

La Organización del concurso correrá a cargo de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

Base 3. Categorías y premios

En su edición del año 2009, el concurso "Gran Selección" concederá:

Un Premio: Selección Oro para el mejor Queso Manchego que concurren a cada una de las siguientes categorías:

Elaboración artesanal:
media curación (3-6 meses)
curado (más de 6 meses)

Elaboración industrial:
media curación (3-6 meses)
curado (más de 6 meses)

Un premio: Selección Oro para el mejor queso que concurre a la categoría "queso ecológico".

Premio Gran Selección para el mejor queso que concurre a cualquier categoría de las anteriormente citadas.

Base 4. Requisitos de participación.

4.1. Para la categoría 1), podrán participar en el concurso las personas o agrupaciones de personas que hayan elaborado

Queso Manchego en instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Castilla-La Mancha.

4.2. Respecto a la categoría 2), podrán participar en el concurso las personas o agrupaciones de personas que hayan elaborado queso con o sin Denominación de Origen "Queso Manchego" en instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Castilla-La Mancha y que posean el certificado de producción ecológica expedido por alguna de las empresas certificadoras autorizadas en Castilla-La Mancha.

4.3. Cada persona o agrupación, podrá participar tanto en la categoría 1) como en la 2) con una sola marca, si bien, en el caso de la categoría 1) sólo podrá presentarse al concurso en uno de los dos tipos de elaboración (artesano ó industrial), ya se trate de queso de media curación o curado. La marca deberá estar registrada a su favor en la Oficina de Patentes y Marcas o, al menos, estar acreditado su uso.

4.4. Los concursantes deberán estar en condiciones de poder acreditar la comercialización, durante el año 2009, de un mínimo de 2.000 piezas, en el caso de quesos de elaboración artesanal y "queso ecológico", y de 20.000 en el caso de quesos de elaboración industrial. Quedan excluidas de este requisito las queserías de reciente creación, es decir aquellas que se hayan constituido a partir de febrero de 2008.

4.5. No podrán presentarse al concurso aquellos quesos que identifiquen en las caras o en la pleita la marca de dicho queso.

La marca tan sólo podrá venir recogida en la etiqueta correspondiente.

Base 5. Inscripción y recogida de muestras

5.1. Los interesados en presentarse a este concurso deberán dirigir a la Fundación "Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego" – Avda. del Vino S/N – 13300 Valdepeñas - Ciudad Real, una solicitud de participación debidamente cumplimentada con arreglo al anejo que acompaña a estas bases y dos piezas completas de quesos de cada categoría a la que se concurre. Las menciones de las placas de caseína de las piezas, en su caso, deberán resultar perfectamente legibles.

5.2. El periodo de recepción se establece del 2 de marzo hasta las 14:00 horas del 6 de marzo de 2009, no pudiendo ser admitidas las solicitudes de participación que se reciban con posterioridad.

Base 6. Descalificaciones

6.1. Serán descalificados los quesos cuya presentación o composición no cumplan lo dispuesto en la reglamentación vigente y en las presentes bases. Con este objeto, además de la verificación de las muestras y etiquetas, podrán inspeccionarse las existencias de productos y etiquetas en las instalaciones de la industria. Se requiere que existan en el almacén de la misma, al menos, 25 piezas elaboradas en el mismo día, de más de 0,4 kg de peso, de cada tipo que se presente al concurso. Igualmente serán descalificados los quesos cuyas empresas no cumplan con la normativa agroalimentaria vigente.

6.2. La descalificación será acordada mo-

tivamente por la Directora General de Desarrollo Rural y notificada al interesado, quedando a su disposición las muestras para su retirada durante un plazo de 30 días a contar desde el día siguiente a la notificación.

Base 7. Proceso de Selección.

7.1. La codificación de las muestras se verificará ante Notario.

7.2. El jurado estará formado por un mínimo de seis miembros seleccionados entre técnicos de la Administración y profesionales cualificados, tales como sumillers, gastrónomos y periodistas especializados.

7.3. Se concederá un premio (Selección Oro) por categoría y un Gran Selección al mejor queso que concurre a cualquier de las categorías enunciadas en la base 3ª, aunque podrán declararse desiertos en el caso de que la mediana de las puntuaciones sea inferior a 68 puntos para el Premio Selección Oro e inferior a 73 puntos para el Premio Gran Selección, en base a la ficha de cata de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

7.4. El fallo del jurado será inapelable.

Base 8. Divulgación.

8.1. La entrega de los premios se realizará en acto público.

8.2. Los resultados del concurso serán divulgados en diversos medios de comunicación de ámbito regional y nacional.

8.3. Los premiados podrán mencionar la distinción obtenida en el etiquetado de la partida y en su publicidad, con arreglo a lo dispuesto en la reglamentación vigente.

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN EN LA GRAN SELECCIÓN 2009 DE QUESOS DE CALIDAD DIFERENCIADA DE CASTILLA-LA MANCHA

D/Dª.....con N.I.F.....
como.....de la empresa.....
domiciliada enTeléfono.....
Fax.....Correo electrónico.....

SOLICITA: La admisión de su participación en el concurso Gran Selección 2009 con el queso que a continuación se indica:

a) Queso Manchego de elaboración:

Artesanal Industrial

* Maduración de entre 3 y 6 meses:

marca: fecha de elaboración

* Maduración superior a 6 meses:

marca: fecha de elaboración

b) Queso Ecológico

* Elaborado con leche de:

Oveja Cabra Vaca Mezcla

* Marca:..... * Fecha de elaboración:.....

(Se tomará como referencia para el cómputo de la edad de maduración el 16/02/09)

A cuyo efecto hace entrega en la sede de la Fundación CRDO Queso Manchego de lo siguiente: Dos quesos etiquetados y empaquetados en perfecto estado.

La siguiente documentación:

- Fotocopia del certificado de inscripción en el R.I.A. de Castilla-La Mancha.
- Fotocopia de la resolución de concesión del registro de las marcas por la OEPM.
- Un sobre conteniendo tres etiquetas de la marca presentada al concurso.
- En su caso, certificado de producto de Agricultura Ecológica.

Asimismo declara, que el lugar donde se encuentran las existencias de queso y etiquetas

de la marca que presenta al concurso es el siguiente.....

y el establecimiento donde se podrá adquirir el producto listo para su comercialización es el siguiente.....

Que conoce y acepta plenamente las bases de este concurso y que se compromete a presentar la documentación o las aclaraciones que se le requieran en relación con su participación en el mismo.

En adede 2009.

(firma y sello)

Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural

C/ Pintor Matías Moreno nº 4

45071 TOLEDO

Tlfo: 925 28 60 61

Fax: 925 26 67 22

e-mail: abpavon@jccm.es